



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GEORGES

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELATION : A.O.P Cahors

TEMPS DE GARDE : 8 à 12 ans

DEGRE (%) : 13,0%

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

A PROPOS DU DOMAINE

Le Château de Haute-Serre se dresse à 300 mètres d'altitude sur les coteaux historiques du vignoble de Cahors. Parmi les plus fortes densités du plateau, les 60 hectares de vignes se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire kimméridgien enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer.

La cuvée "Georges" rend hommage au pionnier et visionnaire Georges Vigouroux qui, en réhabilitant le vignoble historique de Haute-Serre en 1971, a su déceler le potentiel de ce terroir, haut lieu de biodiversité.

TERROIR

Ce terroir bénéficie d'une exposition parfaite, d'une amplitude thermique élevée entre journées chaudes et nuits fraîches, et d'une pluviométrie équilibrée favorisant le juste stress hydrique de la vigne. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien sont le parfait lieu d'expression du Malbec, cépage calcifère qui domine très largement l'encépagement.

VINIFICATION & ELEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 12 mois en barriques de 400 L avant assemblage.

50 % du volume élevé en cuve pour préserver la fraîcheur et le fruit.

12 à 18 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une belle robe rouge sanguine, son nez est complexe avec une dominante d'arômes primaires de fruits noirs et de subtiles touches de réglisse. Son volume en bouche et son attaque franche laissent place à des notes poivrées. Les tanins fondus apportent élégance et finesse à ce Malbec des plateaux de Cahors.

